

HØVEDRET

»Ølben« med grønlangkål og brunede kartofler.

Ingredienser ben:

Antal personer: 4

Ca. 1 kg. Revelsben tykke uden ben og svær
1/2 ltr. Bouillon okse
1 stk. Gambrinus mørk
1 stk. Løg grofthakket
5 stk. Peberkorn hele
1 stk. Timiankvist
1-2 stk. Laurbærblade
1/2 tsk. Salt

Ingredienser grønkål:

Ca. 375 gr. Grønkål hakket frost
2 dl. Hønsbouillon
1/4 ltr. Piskefløde
50 gr. Smør
3 spsk. Mel
1 tsk. Sukker
Salt og peber

Ingredienser kartofler:

Ca. 750 gr. Kartofler små, evt. asparges
2 spsk. Smør
4 spsk. Sukker
Salt og peber

Fremgangsmåde: Læg revelsbenene i en gryde, tilsæt øl, bouillon, løg, peberkorn, timiankvist, laurbærblade og salt. Bring i kog og lad det simre i en times tid under låg. (Lad gerne benene trække i lagen til næste dag). Et andet råd: Gem lagen i fryseren, den kan pifte enhver sovs op! Steg benene brune på en pande, hold dem evt. varme i ovnen indtil servering.

Grønlangkål: Pisk mel, fløde og bouillon sammen i en gryde og bring det i kog under piskning. Pisk smørret i. Skru ned for varmen og kom kålen i. Varm den igennem og smag til med salt, peber og sukker.

Brunede kartofler: Kog kartoflerne og pil dem. Hæld varmt vand over de kolde kartofler og lad dem stå i 5-10 minutter. Hæld vandet fra. Drys sukker på en tør pande og smelt det uden at røre, til det er pænt brun. Tilsæt smør lad det bruse op og kom kartoflerne på panden. Ryst jævnlige panden, så sukkerlagen fordeler sig jævnt. Hvis kartoflerne er kolde, når de kommer på panden vil sukkeret måske stivne, men skru blot lidt op for varmen, så smelter det igen. Vend forsigtigt kartoflerne hele tiden til de bliver pænt lysebrune over det hele.